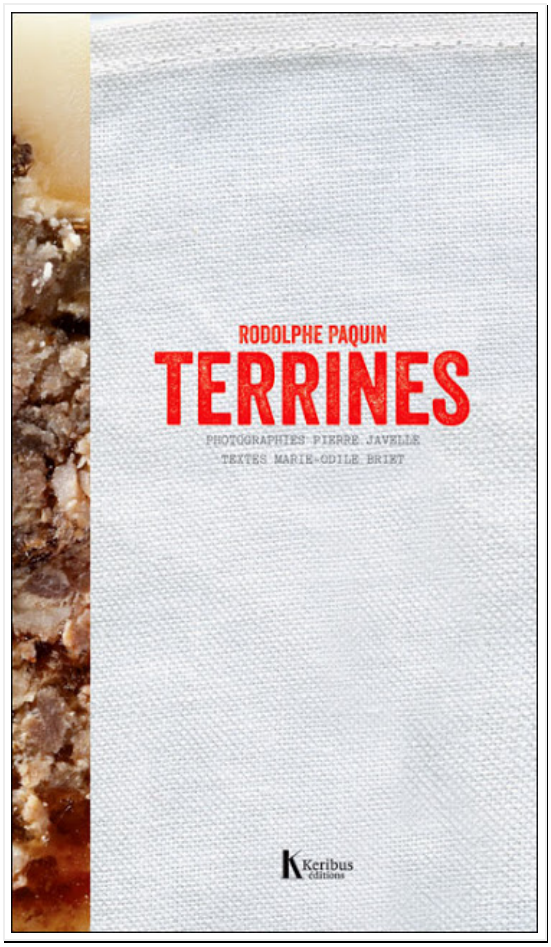
FOOD INTELLIGENCE

Le meilleur de la gastronomie, par Bruno Verjus

08 OCTOBRE 2012

Connaissez-vous les Terrines de Rodolphe Paquin ?



Classiques comme la terrine de campagne, légères comme le pressé de légumes confits, sophistiquées comme le nougat glacé de poulet fermier, gourmandes comme la truffade au chocolat... Les terrines du chef Rodolphe Paquin offrent les solutions économiques, généreuses et pratiques à vos envies rustiques. Simples à réaliser, sous la plume de Marie-Odile Briet qui a passé des heures avec Rodolphe en cuisine, les terrines du chef normand sont dorénavant inratables à la maison.
(Ce qui n'empêche en rien d'aller s'en payer une tranche, dans son restaurant " Le Repaire de Cartouche", si l'on passe par Paris).

Terrines

Rodolphe Paquin, Marie-Odile Briet, Pierre Javelle
broché. Paru en 09/2012 aux Editions Kéribus

J'aime 0

Publié par Bruno Verjus à l'adresse 2:27 PM

Recommander ce contenu sur Google

Libellés : Editions Kéribus, France, Livres, Marie-Odile Briet, Pierre Javelle, Rodolphe Paquin, Terrines

MEMBRES - MEMBERS

S'inscrire à ce site
avec Google Friend Connect

Membres (339) Plus »

Vous êtes déjà membre ? Connexion

STAY TUNED ...FOLLOW BY EMAIL

Email address... Submit

RECHERCHER DANS CE BLOG - SEARCHING

Rechercher

S'ABONNER - BE CONNECTED

Messages

Commentaires

CRÉONS DES LIENS - THE BLOG I LIKE

Untapped Cities
Untapped Cities Reporting Live from the MAS Summit for New York City at Lincoln Center Jazz - It's day 2 of the 2012 Municipal Art Society Summit for New York City and Untapped Cities is proud to be a media sponsor. In addition to live tweets, Insta...
Il y a 34 minutes

Eater NY
HummWire: Earlier today, Bloomberg UK critic Richard... - Earlier today, Bloomberg UK critic Richard Vines tweeted; "Eleven Madison Park owners Daniel Humm and Will Guidara plan pop-up at Mandarin Oriental, Hong Kon...
il y a 1 heure

716 que je vois la vie

La Ferrandaise - Paris (75006) - *La Ferrandaise * 8, rue de Vaugirard 75006 Paris Tél : 01 43 26 36 36 le site Fermé samedi midi, dimanche et lundi midi Métros : Odéon, Cluny Sorbonne RER :...
il y a 1 heure

Simon Says le blog de Francois Simon
Richard Hawley encore...3/4 -
Il y a 2 heures

Le blog de Vincent Pousson

Retour à la case Navarre. - Rien de tel qu'un petit déjeuner tardif à Getaria, quelques anchois sur le port, une tortilla à la morue aux piments, un café et un verre de txakoli, pou...
Il y a 2 heures

Je me lance dans les bocaux…

En prévision des jours de flemme !

De beaux produits de retour du marché ? Hop ! On enferme vite le tout pour un petit séjour à l'abri de l'air… Histoire d'avoir toujours sous la main des petits plaisirs tout prêts à consommer.

Les **7 précieux conseils** du chef Henrik Andersson. Ce papa de 3 enfants, aux manettes du restaurant parisien Le Fumoir, est l'auteur du très joli ouvrage *Bocaux**, dont *Zeste* vous présente 3 recettes en exclu (pp. 43, 44 et 49).

1. La durée de conservation des bocaux varie d'une semaine à un an, selon les recettes, la teneur en eau, en sel, en gras, la durée de cuisson des aliments… Plus les recettes sont acides, plus on peut les garder longtemps.
2. Les ennemis des bocaux sont la chaleur, la lumière et les écarts de température.
3. On stockera les bocaux à l'abri de la lumière, à une température inférieure à 10 °C dans un placard, à la fraîcheur d'une cave ou tout simplement au réfrigérateur.
4. La durée de vie des bocaux étant prolongée sous 4 °C, le réfrigérateur est l'endroit idéal pour les garder au frais en toute sécurité.
5. Il est préférable de préparer les bocaux en petites quantités puisqu'ils se conservent moins longtemps de les conserves traditionnelles.
6. Un bocal ouvert pourra rester quelques jours au réfrigérateur.
7. Faites confiance à vos sens et restez prudent avec les bocaux dont vous doutez. Un contenu étrange, une mauvaise odeur à l'ouverture, un goût bizarre : jetez impérativement le contenu d'un bocal qui ne vous semble pas frais ou comestible.

Bocaux
de Henrik Andersson
(2013, 144 p., 19,90 €
coll. «Un chef/un produit»,
éd. Keribus.
Photographies © Pierre Javelle

+ de recettes sur www.lexpress.fr/zeste

Mélange pickles

Pour 3 bocaux de 500 g env.
Préparation < 20 min
Cuisson 10 min

1 petit chou-fleur
15 mini-épis de maïs
3 carottes
12 oignons grelots
1 l de vinaigre de vin blanc
1 l d'eau filtrée
260 g de sucre
1 cuil. à café de baies de genièvre
2 cuil. à café de graines de coriandre
1 cuil. à café de 5 baies en grains
1 cuil. à café de sel

1. Plongez les oignons 1 min dans l'eau bouillante pour pouvoir les peler facilement. Coupez avec délicatesse les extrémités pour qu'ils ne se défassent pas.
2. Détaillez le chou-fleur en petites fleurettes, pelez et détaillez les carottes en bâtonnets.
3. Faites chauffer sans bouillir l'eau, le vinaigre, le sel et le sucre, laissez mijoter jusqu'à dissolution complète du sucre.
4. Plongez les oignons et les fleurettes et faites-les mijoter 5 min, ajoutez le reste des légumes 2 min avant la fin.
5. Répartissez et panachez les légumes dans les bocaux stérilisés en y intercalant les épices. Complétez les bocaux avec la marinade. Refermez les bocaux et stérilisez selon l'une ou l'autre des méthodes décrites dans l'encadré ci-dessous.

Mode d'emploi (facile) pour les novices

La stérilisation, ce n'est pas compliqué mais c'est une étape primordiale dans la confection de bocaux, conserves et autres confitures, afin d'éviter toute détérioration du produit et tout risque sanitaire pour les consommateurs.

✓ **1ère étape, on stérilise les pots vides!** Dans une grande casserole, immergez vos pots et comptez 10 min à partir de l'ébullition. Laissez-les sécher, retournés sur un linge propre.

✓ **2e étape, on remplit et on restérilise pour plus de sécurité (si on le souhaite)!** Dans ce cas, vous avez le choix entre :
- l'option «tradi» : versez la préparation dans vos pots, jusqu'à 5 mm du bord. Essuyez ces derniers avec un torchon propre, fermez les bocaux et recouvrez-les d'eau dans une grande marmite – il faut au moins 2,5 cm d'eau au-dessus des pots. Puis portez à ébullition. Laissez les bocaux à couvert. Si leur contenance est de 25 cl, comptez 15 min, pour 50 cl, comptez 20 min. Retirez le couvercle de la marmite. Patientez 5 min avant de sortir les bocaux de l'eau. Laissez refroidir 24 h à température ambiante avant de les stocker.

- l'option « flash » : recommandée pour les chutneys et confitures. Attention, elle n'est valable que pour des bocaux à vis. Versez votre préparation bien chaude jusqu'à ras bord, vissez, retournez et laissez refroidir. À l'ouverture, il y aura un petit «clac!» (ou «pop!», c'est selon) significatif d'une stérilisation flash réussie. Avec ces deux méthodes, vos pots seront parfaitement stérilisés.

✓ **3e étape, on étiquette !** Ne zappez pas cette étape, la date de confection et le nom de la recette vous seront précieux…

Pickles d'oignons rouges de Henrik

Pour 1 bocal de 50 cl env.
Préparation < 20 min
(+ repos 2 h la veille, puis 1 nuit)
Cuisson 5 min

6 oignons rouges
1 cuil. à soupe bombée de fleur de sel
100 g de cassonade
30 cl de vinaigre de riz japonais

1. La veille, épluchez les oignons, coupez-les en 2, puis coupez chaque moitié en bateau (en éventail en partant du milieu de la tête).
2. Dans un saladier, mélangez les quartiers d'oignons avec le sel en brassant bien à la main. Laissez reposer 2 h à température ambiante, en mélangeant 1 fois ou 2 pour bien faire pénétrer le sel.
3. Préparez la marinade. Versez la cassonade et le vinaigre de riz dans une casserole et chauffez en remuant doucement pour obtenir un mélange homogène. Laissez refroidir à température ambiante.
4. Prenez une poignée d'oignons dans le saladier, pressez légèrement entre les mains pour enlever l'excédent de jus et de sel et déposez-la dans le bocal stérilisé. Remplissez le bocal jusqu'à 2 cm du bord puis versez la marinade en veillant à bien recouvrir les oignons.
5. Fermez le bocal hermétiquement et placez-le au réfrigérateur. Vos oignons seront prêts à consommer dès le lendemain. Ils se garderont pendant 2 à 3 mois.
6. À croquer comme des pickles ou à ajouter en condiment dans les salades. Henrik aime servir les oignons rouges avec une salade de pommes de terre tièdes.

Dorade agrumes et basilic de Henrik

Pour 1 bocal de 50 cl env.
Préparation < 20 min
(+ repos 4 h, puis 1 jour minimum)
Cuisson 15 min

480 g de filet de dorade
2 cuil. à café de fleur de sel
2 bottes de basilic
10 cl d'huile d'olive
2 clémentines ou oranges non traitées
2 citrons non traités
50 g de cassonade

1. Disposez les filets de poisson dans une grande assiette et enlevez les arêtes avec une pince (ou demandez à votre poissonnier de le faire).
2. Salez les filets de chaque côté, couvrez l'assiette et réservez au réfrigérateur pendant 4 à 5 h.
3. Préparez la marmelade aux agrumes. À l'aide d'un économe, pelez le zeste des agrumes, faites-les blanchir 3 fois : portez à ébullition les zestes dans une casserole d'eau froide légèrement salée, changez l'eau et recommencez l'opération 2 fois.
4. Pressez le jus de tous les agrumes pelés et faites-les cuire dans une casserole à feu doux avec les zestes et la cassonade jusqu'à obtenir un sirop épais.
5. Effeuillez et mixez le basilic avec l'huile d'olive. Ôtez l'excédent de sel du poisson et découpez-le en petites lamelles.
6. Dans un bocal stérilisé, déposez un fond de marmelade, un peu d'huile de basilic, quelques morceaux de poisson et répétez l'opération en alternance jusqu'à remplir le bocal.
7. Fermez le couvercle et laissez reposer un jour minimum au réfrigérateur (2 jours c'est encore meilleur).
8. Cette recette se conservera 1 semaine. Sortez le bocal un peu avant de passer à table et dégustez-le en guise de hors-d'œuvre, bien frais mais pas froid.

Champignons à l'huile

Pour 3 bocaux de 300 g env.
Préparation < 20 min
Cuisson 10 min

1 kg de champignons de Paris
1 l d'eau filtrée
1 l de vinaigre blanc
1 citron non traité
3 feuilles de laurier
2 cuil. à café de graines de coriandre
1/2 cuil. à café de grains de poivre blanc
6 gousses d'ail
huile d'olive extra vierge

1. Raccourcissez le pied des champignons et essuyez-les doucement avec un chiffon propre et humide.
2. Portez à ébullition l'eau avec le vinaigre dans une grande casserole et hors du feu, plongez les champignons 10 min. Égouttez-les.
3. Prélevez le zeste du citron. Pelez, coupez en 2 et dégermez les gousses d'ail.
4. Remplissez les bocaux stérilisés de champignons en y intercalant le zeste de citron, les feuilles de laurier, l'ail et les épices. Recouvrez d'huile, refermez et stérilisez selon l'une des méthodes décrites dans l'encadré p. 42.
5. Dégustez à l'apéritif ou en accompagnement d'une viande grillée.

Les champignons sauvages
(cèpes en morceaux, girolles, lactaires) seront encore meilleurs pour réaliser cette recette. Alors, à vos paniers !

Rhum/raisins
est un accord qui va bien, vous pouvez en effet remplacer la grappa par du rhum blanc !

Raisin blanc à la grappa

Pour 2 bocaux de 500 g
Préparation < 20 min (+ repos 1 semaine)
Cuisson 10 min

800 g à 1 kg de raisin blanc (chasselas de Moissac de préférence)
15 cl d'eau filtrée
50 cl de grappa
200 g de sucre
1 anis étoilé
10 grains de poivre

1. Égrainez le raisin, rincez-le et égouttez-le.
2. Dans une casserole portez à ébullition la grappa, l'eau et le sucre avec les épices. Laissez infuser 10 min à feu doux, puis plongez les grains de raisin et laissez-les 1 min.
3. À l'aide d'une écumoire, transférez-les dans les bocaux stérilisés et remplissez-les de sirop chaud. Refermez et stérilisez selon l'une des méthodes décrites dans l'encadré p. 42.
4. Laissez macérer au moins 1 semaine.
5. Dégustez les raisins de Moissac en guise de digestif ou en garniture d'une glace.

Citron aromatique

Pour 3 bocaux de 300 g env.
Préparation < 20 min
Cuisson 10 min

6 citrons non traités de bonne qualité
4 feuilles de laurier
8 branches de marjolaine séchée
1 l d'eau
1 l de vinaigre blanc
huile de pépins de raisin

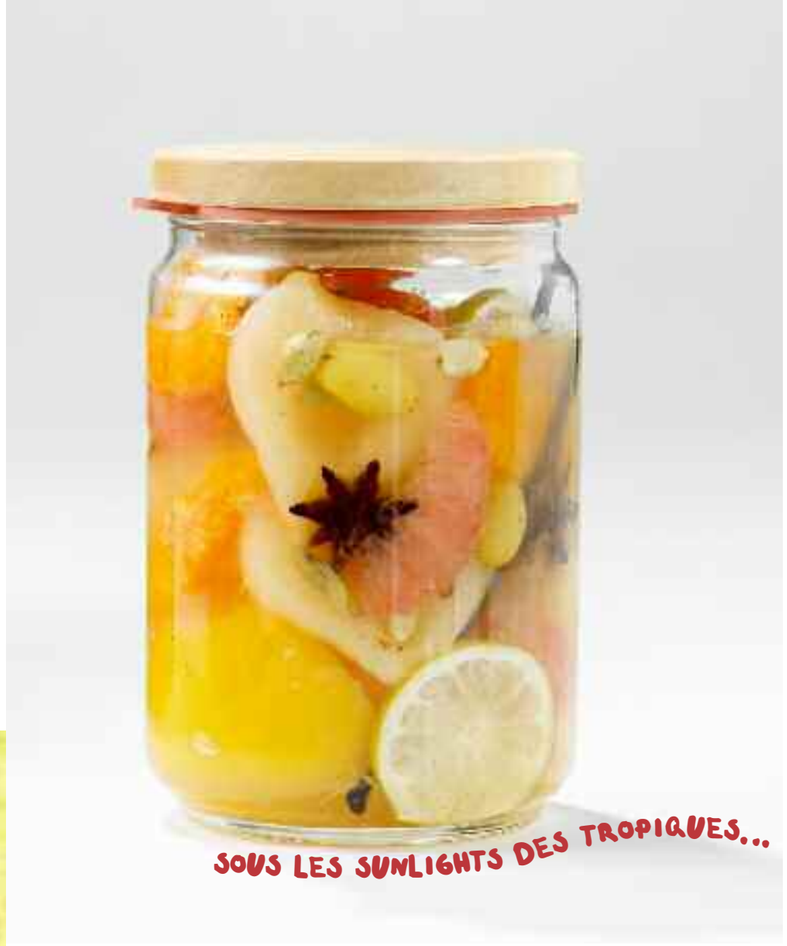
1. Lavez et tranchez régulièrement les citrons en retirant les extrémités.
2. Portez à ébullition dans une grande casserole l'eau et le vinaigre puis plongez-y les tranches de citron. Laissez bouillir 5 min puis égouttez-les et rangez-les dans les bocaux stérilisés en y insérant des feuilles de laurier et tiges de marjolaine.
3. Recouvrez d'huile, fermez et stérilisez selon l'une des méthodes décrites dans l'encadré p. 42.
4. Les rondelles de citron agrémenteront très bien vos préparations de poisson ou de viande au four.

Clémentines au sirop de Cointreau

Pour 2 bocaux de 500 g
Préparation < 20 min
Cuisson 10 min

6 clémentines
15 cl de Cointreau
75 cl d'eau filtrée
400 g de sucre

1. Prélevez à l'aide d'un économe 1 bande de zeste de clémentine. Mettez-le avec le sucre et l'eau dans une casserole et portez à ébullition.
2. Pendant ce temps, épluchez les clémentines en retirant soigneusement la membrane blanche. Plongez-les dans le sirop chaud et laissez bouillir 4 à 5 min. Hors du feu, retirez le zeste et ajoutez le Cointreau.
3. Rangez les clémentines bien serrées dans les bocaux stérilisés, puis recouvrez-les de sirop chaud. Refermez et stérilisez selon l'une des méthodes décrites dans l'encadré p. 42.



Mix exotique au sirop léger

Pour 4 bocaux de 500 g
Préparation < 20 min
Cuisson 15 min

2 citrons verts non traités
1 orange sanguine non traitée
2 mandarines
4 petites poires
1 pamplemousse rose
1 petite grappe de raisin blanc
400 g de sucre
1,5 l d'eau filtrée
40 cl de rhum blanc
1 gousse de vanille
4 gousses de cardamome
1 anis étoilé

1. Lavez les poires et coupez-les en 2, évidez-les. Pelez à vif le pamplemousse et prélevez les segments.
2. Lavez les citrons verts et coupez-les en tranches de 5 mm. Égrainez le raisin, pelez les mandarines en retirant bien les membranes blanches.
3. Lavez l'orange et coupez-la en 4 tranches épaisses. Fendez la gousse de vanille et grattez les graines.
4. Dans une grande casserole, portez à ébullition l'eau avec le sucre, le rhum et les épices. Lorsque le sucre est fondu, ajoutez les poires, les mandarines, l'orange. Laissez cuire 10 min puis répartissez dans les bocaux les fruits pochés et les épices en y insérant le pamplemousse, les citrons et le raisin.
5. Versez le sirop chaud par-dessus. Refermez et stérilisez selon l'une des méthodes décrites p. 42.

Oranges confites aux épices

Pour 2 bocaux de 500 g
Préparation < 20 min
Cuisson 35 min

3 belles oranges de qualité non traitées
950 g de sucre
1 l d'eau filtrée
3 clous de girofle
1 bâton de cannelle
1 anis étoilé

1. Lavez les oranges sous l'eau courante et découpez-les en rondelles de 5 à 8 mm en retirant les entames.
2. Portez à ébullition l'eau, le sucre et les épices dans une grande casserole. Lorsque le sucre est fondu, baissez le feu et ajoutez les oranges. Laissez confire 30 min à petit frémissement.
3. Mettez les rondelles d'orange dans les bocaux et recouvrez de sirop chaud. Refermez et stérilisez selon l'une des méthodes décrites p. 42.

+ de recettes sur www.lexpress.fr/zeste

Chutney poires-figues

Pour 6 bocaux de 250 g env.
Préparation < 20 min
Cuisson 1 h

5 belles poires bien mûres
12 figues blanches
2 piments rouges
3 cm de racine de gingembre
1 gros oignon blanc doux
1 gousse d'ail
1 cuil. à café de graines sèches de moutarde
300 g de sucre
18 cl de vinaigre de cidre
1 cuil. à café de sel fin

1. Pelez, épépinez les poires et coupez-les en petits morceaux. Lavez les figues, retirez-en le pédoncule et coupez-les en 6 quartiers.
2. Pelez et émincez en petits dés l'oignon. Pelez et râpez l'ail et le gingembre. Pelez, épépinez et détaillez les piments en très petits morceaux.
3. Dans une grande sauteuse, mettez tous les ingrédients et faites cuire à feu doux à couvert pendant 30 min en remuant de temps en temps.
4. Prolongez la cuisson sans couvercle pendant 20 à 30 min jusqu'à épaississement.
5. Remplissez des bocaux. Refermez et stérilisez selon l'une des méthodes décrites dans l'encadré p. 42.
6. Dégustez en accompagnement d'une viande blanche ou avec du fromage.

Dans la famille des beaux bocaux, je demande...

✓ **Le Parfait.** Choisissez-les à vis ou à monture métallique : le couvercle en verre à usage unique nécessite un joint pour être fermé hermétiquement. www.leparfait.fr

✓ **Weck.** Ces modèles à clips métalliques sont dotés d'un couvercle en verre, sous lequel il faut aussi intercaler le joint de caoutchouc. www.weckfrance.fr

✓ **En revanche, ne demandez pas...**
Les bocaux avec couvercles en plastique, car ils ne pourront pas subir de stérilisation.

Poire-réglisse-basilic de Henrik

Pour 1 bocal de 50 cl env.
Préparation < 15 min
Cuisson 15 min

3 poires dures
1 bâton de réglisse
5 feuilles de basilic frais
25 cl d'eau
50 g de cassonade
1 cuil. à soupe de jus de citron

1. Préchauffez le four à 170 °C.
2. Épluchez et coupez les poires en 2, enlevez le cœur et les fils et disposez-les dans le bocal stérilisé.
3. Ajoutez les feuilles de basilic et le bâton de réglisse coupé en 2.
4. Dans une casserole, versez l'eau, la cassonade et le jus de citron et portez à ébullition. Versez la préparation bouillante dans le bocal jusqu'à immerger totalement les poires.
5. Fermez bien le couvercle puis disposez le bocal dans le four pendant 15 min.
6. Sortez le bocal et laissez-le refroidir à température ambiante avant de le mettre au réfrigérateur où il se conservera environ 2 mois.
7. À déguster nature pour apprécier tout le parfum de ces poires parfumées ou accompagnées de glace vanille ou d'un cake maison.

La stérilisation est effectuée dans le four pour cette recette !